SANTOS SAS :
140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE
TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21 -
TELECOPIE 33 (0) 478 26 58 21
E-Mail :santos@santos.fr www.santos.fr

TRANCHEUR A LEGUMES N°48 RAPE A FROMAGE N°49

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :

- **DECLARATION « CE » DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**

VERSION ORIGINALE

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

FR

SOMMAIRE

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE....3
COUPE-LEGUMES n°48 / RÂPE à FROMAGES n°49....4
EQUIPEMENT ET ACCESSOIRES....4
Poussoirs....4
Disques....4
Stockages disques....5
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE....5
CONTRE INDICATIONS :....5
BRANCHEMENT ELECTRIQUE :....6
UTILISATION DE L'APPAREIL....7
1ere MISE EN ROUTE :....7
MISE EN ROUTE :....7
NETTOYAGE :....7
ENTRETIEN :....8
Mise en place de l'outil coupant....8
SECURITE....8
Sécurité, fermeture carter....8
Sécurité, Surcharge moteur....8
Sécurité, Surchauffe moteur....9
Sécurité, Accès aux outils tournants....9
MAINTENANCE....9
Pièces détachées :....9
REFERENCES NORMATIVES....10
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL....10
Schéma électrique 110-120V 50/60Hz....11
Schéma électrique 220-240V 50/60Hz....12
CERTIFICAT DE GARANTIE....14
PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL....14

FR

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE

LE FABRICANT :

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE

DECLARE QUE LA MACHINE DESIGNEE SUR LA PLAQUE SIGNALETIQUE APPOSEE :

- SOUS L'APPAREIL,
- SUR LE CERTIFICAT DE GARANTIE CITUE EN DERNIERE PAGE DE CE MANUEL,

EST CONFORME AUX DISPOSITIONS DE LA DIRECTIVE "machines" MODIFIEE (Directive 98/37/CEI)
ET AUX LEGISLATIONS NATIONALES LA TRANSPOSANT.

EST EGALEMENT CONFORME AUX DISPOSITIONS DES DIRECTIVES EUROPEENNES SUIVANTES :

N° 73/23 du 19/02/73 (Directive basse tension)
N° 89/336 (Directive CEM)
N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
N° 2002/96/CE (Directive DEEE)

La machine est conforme aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :

NF EN ISO 12100 -1 et 2 :2004 : Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
NF EN 60204-1 : 1998 : Sécurités des machines - Équipement électrique des machines -Règles générales
NF EN 1678 : 1998 Machines pour les produits alimentaires - coupes légumes

FAIT A VAULX-EN-VELIN LE : **01/01/06**

TITRE DU SIGNATAIRE : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

NOM DU SIGNATAIRE : **JACQUES FOUQUET**

SIGNATURE

COUPE-LEGUMES n°48 / RÂPE à FROMAGES n°49

D'une construction robuste (pièces constituantes en fonte d'aluminium, caoutchouc et plastique alimentaire), le trancheur à légumes N° 48 est particulièrement bien adapté pour couper, trancher, émincer, râper, effiler dans les préparations réalisées par les professionnels des : Restaurants, Pizzerias, Snacks, Points de restauration, sandwicheries, restaurants à thèmes…
Doté d'un moteur puissant, il peut actionner soit des disques trancheurs, soit des disques de râpe d'un ø 170 mm à grand rendement. La partie active des outils (couteaux pour trancheurs ou disques pour disques de râpe) est en acier inoxydable.

Attention : l'appareil est conçu pour couper, trancher, effiler, râper tous type de légumes, fruits, fromages, saucissons, sauf les aliments congelés.

EQUIPEMENT ET ACCESSOIRES

Poussoirs

Un poussoir (**5**) pour les produits de gros diamètre (compris entre 70 mm et 40 mm) comme les pommes de terre, les navets, les pommes, le gruyère et le parmesan…..
Un réducteur (**6**) et un poussoir de petit diamètre (**7**) pour les produits longs et de petit diamètre (diamètre maximum de 40mm) comme les carottes, les concombres, les courgettes…..

Disques

- 48200T1 : disque trancheur de 1 mm de coupe
- 48200T2 : disque trancheur de 2 mm de coupe
- 48200T3 : disque trancheur de 3 mm de coupe
- 48200T4 : disque trancheur de 4 mm de coupe
- 48200T5 : disque trancheur de 5 mm de coupe
- 48200T6 : disque trancheur de 6 mm de coupe
- 48200TD4 : disques trancheurs de 4 mm spécial Tomates
- 48200TD6 : disques trancheurs de 6 mm spécial Tomates
- 48200TO4 : disques trancheurs de 4 mm spécial Pommes gaufrées.
- 48200R2 : disque de râpe Ø 2 mm
- 48200R3 : disque de râpe Ø 3 mm
- 48200R4 : disque de râpe Ø 4 mm,
- 48200RP : disque de râpe Parmesan
- 48200RR : disque de râpe « röstis ».
- 48200E2 : disque effileur 2x2
- 48200E4 : disque effileur 4x4
- 48200E8 : disque effileur 8x8 (frites)

Stockages disques

48290 : Support de disques pour plan de travail ou pour application murale (en Option).

RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2002/96/CE (DEEE) – partie Appareils Professionnels – afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.

Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

CONTRE INDICATIONS :

1. l'appareil n°48-49 n'est pas prévu pour être utilisé avec des couteaux supérieurs ou égaux à 10 mm de coupe
2. l'appareil ne doit pas être nettoyé ni au jet d'eau ou jet sous pression ni immergé

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel

BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
  - 110-120 V 50/60 Hz : modèle 48V1, 49V1
  - 220-240 V 50/60 Hz : modèle 48, 49

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A. **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire**.

ATTENTION :

- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
  - soit sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
  - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.

ATTENTION : Vérifier que l'interrupteur marche / arrêt (**11**) est en **position 0** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation sur la prise de votre alimentation secteur.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1ere MISE EN ROUTE :

1. Déverrouiller l'arceau de bouclage (**3**)
2. Ouvrir la goulotte (**2**)
3. Enlever l'éjecteur (**12**) de l'axe moteur (**18**) et le laver à l'eau claire.
4. Laver à l'eau claire tous les éléments en contacts avec les aliments : la goulotte (**2**), le plan de propreté (**9**), le poussoir gros diamètre (**5**), le réducteur (**6**), le poussoir petit diamètre (**7**), le disque trancheur (**14**) et le disque de râpe (**13**).

ATTENTION AUX RISQUES DE COUPURES LIES A LA MANIPULATION DES COUTEAUX.

MISE EN ROUTE :

1. Après avoir choisi l'outil adapté au travail désiré (râpage ou tranchage) monter, l'éjecteur (**12**) **face lisse coté disque**, et le disque (**13**) sur l'arbre moteur (**18**).
2. Fermer la goulotte (**2**).
3. Placer un récipient sous la sortie de l'appareil
4. Verrouiller la goulotte (**2**) avec l'arceau de bouclage (**3**) en position sur le clip (**4**).
5. Brancher la prise du cordon d'alimentation (**10**) sur la prise de votre alimentation secteur.
6. Mettre l'appareil sous tension en actionnant l'interrupteur marche / arrêt (**11**) en position 1, le voyant s'allume.
7. Introduire les produits dans la goulotte (**2**) ou dans le réducteur (**6**).
8. Pousser sur les produits à l'aide du poussoir gros diamètre (**5**) ou le réducteur (**6**) et le poussoir petit diamètre (**7**) jusqu'à la mise en butée de la collerette des poussoirs.

NETTOYAGE :

IMPORTANT :

- **Arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil.**
- **l'appareil ne doit pas être nettoyé ni au jet d'eau ou jet sous pression ni immergé**

Pour une plus grande facilité de nettoyage, ne pas laisser sécher de denrées sur la goulotte (**2**), le disque de râpe (**13**), le disque trancheur (**14**), l'éjecteur (**12**) et le plan de propreté (**9**), il est conseillé de procéder au nettoyage de toutes ces parties de l'appareil aussitôt le travail terminé.

ENTRETIEN :

- Mettre l'appareil en position « arrêt » en agissant sur le bouton Marche/Arrêt (**11**) et débrancher la prise de courant du cordon d'alimentation (**10**).
- Enlever le poussoir gros diamètre (**5**) ou le réducteur (**6**) et le poussoir petit diamètre (**7**).
- Déverrouiller l'arceau de bouclage (**3**) du clip (**4**) en le tirant vers soi.
- Relever la goulotte (**2**). Pour un nettoyage après avoir traité des produits difficiles à nettoyer (produits avec corps gras par exemple), on peut démonter la tige d'articulation de goulotte (**8**) et laver la goulotte au lave vaisselle.
- Ôter le disque (**13,14**) de l'axe moteur (**18**).
- Ôter l'éjecteur (**12**) de l'axe moteur (**18**).
- Laver avec un détergent pour vaisselle, puis rincer et sécher ; le disque de râpe (**13**) ou le disque trancheur (**14**), La goulotte (**2**) et le plan de propreté (**9**).
- Nettoyer le socle (**1**) avec une éponge douce humide et sécher.

Mise en place de l'outil coupant

MONTAGE :

- Monter l'éjecteur (**12**), face lisse du coté du disque, sur le bout de l'arbre moteur (**18**), mettre les rainures en face des goupilles (**15**) et pousser jusqu'à la butée de l'arbre moteur (**18**).
- Monter le disque de râpe (**13**) ou le disque trancheur (**14**) en alignant la goupille d'entraînement avec la rainure du support de disque (**13**) ou (**14**).

DEMONTAGE :

- Tirer vers le haut et dans l'axe de l'arbre moteur (**18**) le disque porte râpe ou le disque trancheur **(attention aux risques de coupures lors de la prise de l'outil, surtout pour les disques trancheur car les lames des couteaux sont très coupantes).**
- Tirer vers le haut et dans l'axe de l'arbre moteur (**18**) l'éjecteur (**12**), en vérifiant le bon passage au droit de la goupille d'entraînement de l'outil (**15**) sur l'arbre moteur (**18**).

SECURITE

Sécurité, fermeture carter

1. La goulotte (**2**) doit être en position fermée et l'arceau de bouclage (**3**) en position verrouillé sur le clip (**4**) pour assurer le déverrouillage mécanique du moteur et autoriser la mise sous tension du trancheur par l'interrupteur marche / arrêt (**11**).
2. Le déverrouillage de l'arceau de bouclage (**3**) provoque l'arrêt (position 0) de l'interrupteur (**11**) et le freinage mécanique de l'axe du moteur (**18**).
3. Une rupture d'alimentation du secteur provoque l'arrêt (position 0) de l'interrupteur (**11**). La mise en route nécessite une nouvelle action sur l'interrupteur (**11**) (position 1).

Sécurité, Surcharge moteur

Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (**10**) avant toute intervention).

En cas de blocage du moteur (**17**) (corps étranger, corps trop dur, effort de pression sur les produits traités trop important, …) l'interrupteur (**11**) bascule automatiquement en position 0. Remédier au défaut, et appuyer sur l'inter (**11**) position 1.

Sécurité, Surchauffe moteur

Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (**10**) avant toute intervention).
En cas de surchauffe moteur, l'interrupteur (**11**) bascule automatiquement sur la position 0. Attendre le refroidissement du moteur (15 à 30 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur (**11**) en position 1).

Sécurité, Accès aux outils tournants

La sécurité d'accès aux outils en cours de fonctionnement est satisfaite par les trois points suivants:

1. La mise en route du moteur ne peut être réalisée que si la goulotte (**2**) est en position et verrouillée par l'arceau de bouclage (**3**).
2. La goulotte assure la sécurité du coté de l'entrée des produits à traiter. Les dimensions de la goulotte d'introduction (**2**) sont conformes aux exigences normatives de sécurité actuellement en vigueur.
3. Le système de chicane constitué de la goulotte (**2**) et de l'éjecteur (**12**) assure la sécurité du coté de la sortie des produits traités.

MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur (**10**)

Pièces détachées :

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements sont graissés à vie. Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).

Pour **toute commande de pièces détachées** (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser :

- **le type,**
- **le numéro de série de l'appareil et**
- **les caractéristiques électriques**

notés sous l'appareil.

REFERENCES NORMATIVES

- **CE (Europe)**
- GS (Allemagne) contrôlé par le LNE Laboratoire National d'Essais.
- UL (USA) et cUL (Canada).
- NSF (USA).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

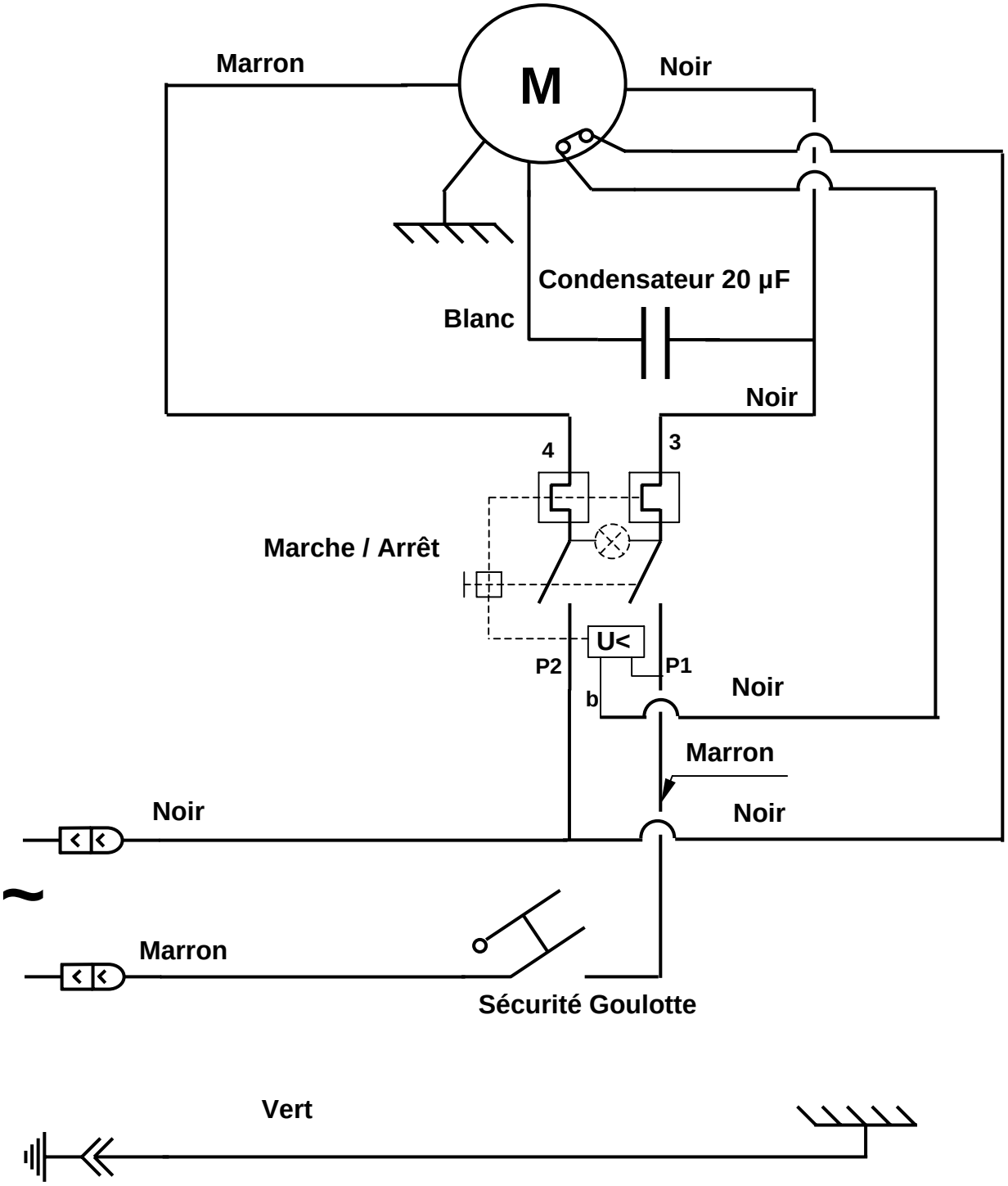
CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)			
Modèle n° 48		Monophasé	
Tension d'alimentation Fréquence	.(V) (Hz)	220-240 50/60	100-120 50/60
Moteur : Puissance Puissance absorbée Vitesse Condensateur Permanent	 (kW) (tr/mn) (µF)	 0.39 1000 10 µF- 400V	 0.45 1200 20µF-400V
Hauteur hors poussoir Dimensions : Hauteur avec poussoir Largeur Profondeur Poids : Poids net Poids emballé Bruit : (2)	(mm) (mm) (mm) (mm) (kg) (kg) (dBA)	505 580 250 430 16 17 60	

(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge à 1 m de son axe selon la norme EN 31201.

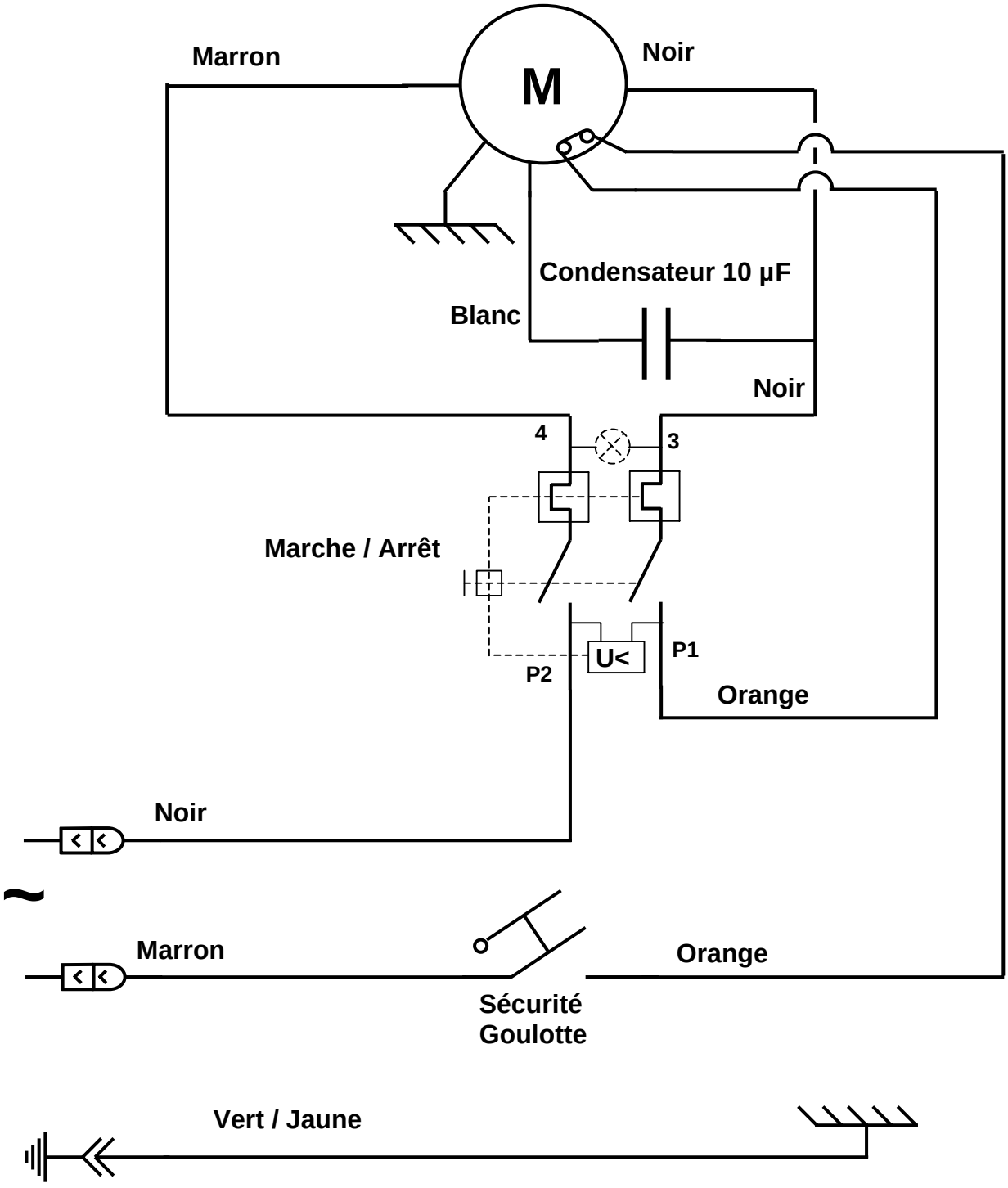
FR

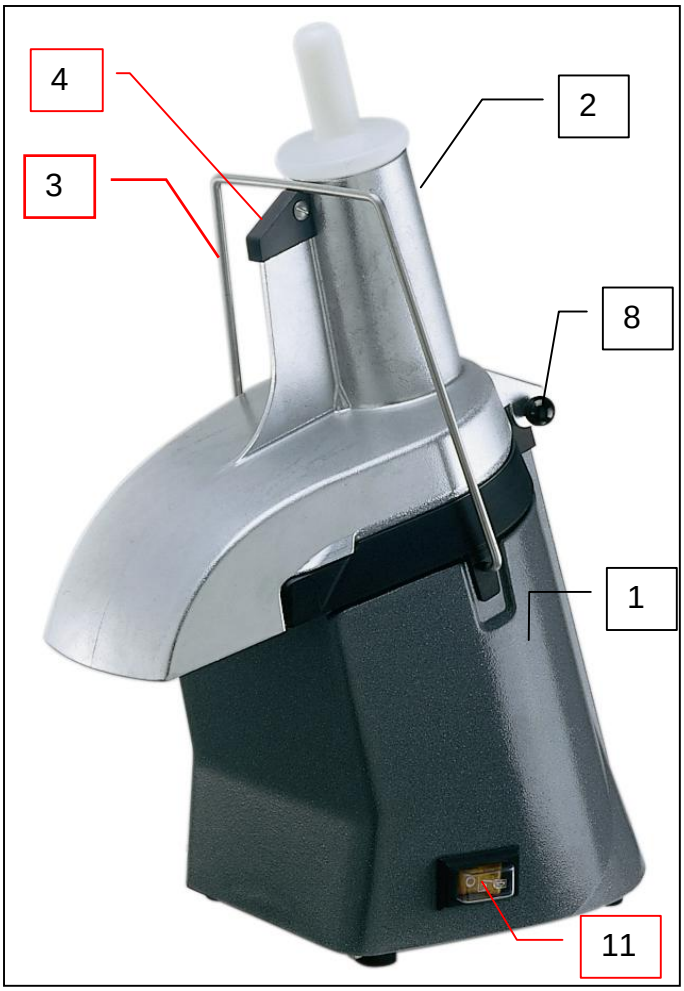
Schéma électrique 110-120V 50/60Hz



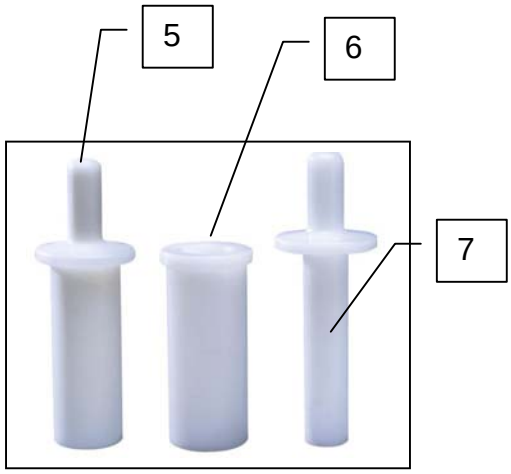
FR

Schéma électrique 220-240V 50/60Hz





REP	Désignation
1	Socle
2	Goulotte
3	Arceau de bouclage
4	Clip
5	Poussoir gros diamètre
6	Réducteur
7	Poussoir petit diamètre
8	tige d'articulation de goulotte
9	Plan de propreté
10	Cordon d'alimentation
11	Interrupteur M/A
12	Ejecteur
13	Disque de râpe
14	Disque trancheur
15	goupille d'entraînement
16	Plaque signalétique
17	Moteur
18	Arbre moteur



FR

CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE

Cet appareil est garanti douze mois à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique.
La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine, par nous reconnue défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré.
Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électrique.
Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagné d'une copie du présent certificat de garantie sur lequel figure le numéro de série de l'appareil.
Tout appareil est muni d'une plaque signalétique comportant un numéro de série identique à celui de ce certificat de garantie.
En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et après accord de nos services, tout appareil sous garantie est expédié par le client en port payé. En cas de réparation d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du client. Les pièces et la main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées - tarif horaire de main-d'œuvre). Toute réparation fait l'objet d'un devis préalable qui doit être validé avant réparation.
En cas de litige, les tribunaux du lieu du constructeur (Lyon) sont seuls compétents.

PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL

SPECIMEN
Pour tous les documents non livrés avec l'appareil.

Imprimés, Faxés, Téléchargés